



ANEXO I

BASES DEL CERTAMEN

BASES V CERTAMEN GASTRONÓMICO ANDALUZ "BACALAO DE SEMANA SANTA"

Castro del Río/19 de marzo de 2016/Plaza de San Fernando

El Ayuntamiento de Castro del Río convoca su *V Certamen Gastronómico Andaluz "Bacalao de Semana Santa"* con el que pretende promocionar las excelencias de los productos que se elaboran en nuestra tierra, como es el bacalao y el aceite de oliva, y a su vez animar a conocer esta Villa Cervantina bañada por el río Guadajoz.

PARTICIPANTES.

1.- En este Certamen vamos a hacer la distinción entre dos categorías de participantes:

- **Aficionados.**- Personas no profesionales de la cocina y amantes de la gastronomía.
- **Profesionales.**- Restaurantes, tabernas y escuelas de hostelería andaluzas.

2.- Todos los participantes elaborarán un **plato de libre elección**, con el único requisito que este debe incluir como **ingredientes principales, el bacalao y aceite de oliva Virgen Extra de Castro del Río**. Esta materia prima -1 pieza entera de bacalao y 1 litro de aceite de oliva Virgen Extra- se dispensará contra el ingreso de una cuota de inscripción que se indica más abajo.

3.- Los concursantes que sean de otras localidades se les facilitará que le llegue la materia prima indicada anteriormente.

4.- Cada **participante** presentará dos platos con la misma receta, un **plato se presentará a concurso ante el jurado y otro de muestra para exposición y degustación**. El día del Certamen el concursante deberá de **traer el plato elaborado** y el Ayuntamiento habilitará un puesto para montaje y calentar, en caso de que así sea necesario, y dar últimos retoques al mismo. Por ello, el recipiente donde se alberguen los platos a concurso deberá tener unas dimensiones que permita su introducción en un microondas, y no podrá ser metálicos.

INSCRIPCIONES

1.- El plazo de **inscripción será desde el 15 de febrero al 15 de marzo**, ambos inclusive, y puede realizarse por teléfono 957943081, personalmente en el Mirador de la Artesanía, en horario de 9:00 a 14:00 horas, o por correo electrónico (certamengastronomicobacalao@gmail.com), indicando **V CERTAMEN GASTRONÓMICO ANDALUZ "BACALAO DE SEMANA SANTA"**, en el momento de la inscripción los participantes tendrán que cumplimentar una ficha que se encuentra en el tríptico del Certamen o bien descargarlo de la web www.ayuntamientocastrodelrio.org. y hacer el ingreso de **7 euros como cuota de inscripción en la cuenta de Santander ES93-0049-0447-61-2410076202**. Deberá ir fotocopia del resguardo de ingreso adjunto a la ficha de inscripción antes del día 16 de marzo, debiéndolo de entregar personalmente en

el Mirador de la Artesanía, bien por Fax 957 370 063 o enviar al e-mail: certamengastronomicobacalao@gmail.com. Cada participante recibirá un número para su identificación el día del Certamen. Para más información 957 94 30 84

2.- Las **plazas** para la inscripción **están limitadas a 10 concursantes modalidad profesional y 10 concursantes modalidad aficionados**. En el momento que se completen se cerrará el plazo de inscripción.

3.- En caso de que por parte de alguna de las dos modalidades de concursantes no se cubriesen las plazas pasarían a la otra categoría hasta cubrir las 20 plazas.

TRANSCURSO DEL CERTAMEN

1.- El lugar y fecha de presentación de los platos será el día **19 de marzo en la Plaza de San Fernando de Castro del Río**. Los participantes serán recepcionados en el Ayuntamiento con sus platos a las 11:30 horas para habilitarle espacio en el habitáculo donde se desarrollará el concurso. La presentación al jurado será a partir de las 12:15 horas. A las 14:45 se conocerá el fallo del jurado y se procederá a la entrega de premios.

2.- Una persona del Ayuntamiento de Castro del Río recepcionará los platos para ser colocados en el puesto o stand correspondiente.

3.- Junto con el plato cada participante entregará dos sobres, uno cerrado con el formulario (entregado en la inscripción) de sus datos personales y título del plato, y en otro abierto la ficha de elaboración del mismo, que a ser posible debe de venir cumplimentada a ordenador o con letra legible. Será identificado por el número que se le asignó en el momento de inscripción.

4.- Paralelamente al transcurso del concurso y deliberación del fallo del jurado se desarrollará Show-Cooking.

5.- Desde el inicio del Certamen hasta su finalización habrá stands relacionados con el sector de la hostelería y gastronomía castreña, Huertas del Guadajoz, madera de olivo y punto de información turística.

JURADO Y VALORACIÓN

El jurado estará compuesto por:

- Representante del Ayuntamiento de Castro del Río.
- 1 Chef de Cocina.
- 1 Técnico en Restauración.
- 1 Representante de ALBACOR.
- 1 Representante del mundo del aceite

Los criterios para la evaluación por cada preparación serán los siguientes:

- Presentación.
- Textura.
- Aroma.

- Sabor.
- Técnica.
- Originalidad.

El jurado emitirá dos fallos y serán inapelables, uno para los participantes profesionales y otro para los aficionados, haciendo distinción de premios entre unos y otros.

PREMIOS

Profesionales:

Primer premio: distinción conmemorativa+250 euros en metálico +lote de productos de la tierra valorado en 100 euros.

Segundo premio: distinción conmemorativa+100 euros en metálico +lote de productos de la tierra valorado en 100 euros.

Tercer premio: distinción conmemorativa +lote de productos de la tierra valorado en 100 euros.

Aficionados:

Primer premio: distinción conmemorativa+100 euros en metálico +lote de productos de la tierra valorado en 100 euros.

Segundo premio: distinción conmemorativa +lote de productos de la tierra valorado en 100 euros.

Tercer premio: distinción conmemorativa +lote de productos de la tierra valorado en 50 euros.

Asimismo todos los participantes inscritos recibirán como obsequio un cucharón de cocina elaborado en madera de olivo y una bolsa con información sobre Castro del Río el día del Certamen.

RESERVA DE DERECHOS

El Ayuntamiento de Castro del Río se reserva el derecho de utilizar todas las recetas inscritas en el Certamen y fotografías de los platos para su posterior edición y promoción de las mismas en un recetario.

ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La mera participación en el Certamen supone la aceptación de estas bases para todos los concursantes inscritos. Las decisiones que adopte la organización serán inapelables.